

Sauceline
Sauce Blanche

MAIZENA



LES PLUS PRODUIT

- Se dilue à chaud sans grumeaux
- Teneur en acides gras trans < 1%
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : liant pour sauces et plats en sauce.

Mode d'emploi : la sauceline MAÏZENA est idéale pour lier et rattraper sauces et plats en sauce.

- Pour une viande à la poêle : Lorsque la viande est cuite, retirer-la de la poêle. Verser 250ml de liquide (eau, bouillon, vin,…) sur les sucs de cuisson de la viande. Ajouter 20g de Sauceline MAÏZENA au liquide bouillant. Mélanger et laisser mijoter à feu doux pendant 1 minute.
- Pour un plat en sauce : en fin de cuisson, porter le plat à ébullition. Ajouter 40g de Sauceline MAÏZENA.
- Pour lier une sauce : porter la sauce à ébullition, ajouter 30g de Sauceline MAÏZENA pour 500 ml de liquide. Mélanger à l'aide d'un fouet et laisser mijoter à feux doux pendant 1 minute.

Liste d'ingrédients : fécule, lactose, maltodextrine, farine de riz, huile végétale, protéines de lait.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :
- présents dans la recette : **lait-lactose.**
- traces :-.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu
Valeur énergétique	380 kcal / 1600 kJ
Protéines	0,8 g
Glucides	91 g
- dont sucres	30 g
Lipides	2,1 g
- dont acides gras saturés	1,3 g
Fibres alimentaires	<0,5 g
Sodium	0,007 g

Comme tous nos produits, la Sauceline MAÏZENA, contient **moins de 1% d'acides gras trans.**

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : oui
Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non



Mise à jour en Décembre 2011, n°6445102, rédigée par le service Qualité



Sauceline
Sauce Blanche

MAIZENA

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires :

	M - cfu/g
Salmonella	absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	100
Escherichia coli	10

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 4 mois

Mode de conservation du produit :
Avant ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.
Après ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

Qualité : Norme ISO 9001 : 2000
HACCP en place
Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur
Produit non ionisé
Produit ne nécessitant pas de numéro d'agrément sanitaire CEE

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Gencod UC : 3011360044518

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

	CODIFICATION							AVEC POIDS PALETTE			DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
ELEMENT	NORME GENCOD EAN 13	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION						VOL NET /L (liquides)	POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR	LARGEUR PROFONDEUR	HAUTEUR	VOLUME. CM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	**3011360044518**	**CT16 SAUCELINE BLANC 250G**							**0,250**	**0,274**	**45,0**	**90,0**	**140,0**	**0,57**
CARTON	**3011364451015**	16					UC		**4,000**	**4,527**	**406,0**	**196,0**	**155,0**	**12,33**
COUCHE	**8718114872735**	12	CARTON	**192**			UC		**48,000**	**54,324**	**1191,0**	**794,0**	**155,0**	**146,58**
PALETTE	**8718114872742**	6	COUCHE	**72**	CARTON	**1152**	UC		**288,000**	**350,994**	**1200,0**	**800,0**	**1080,0**	**1,04**

Nomenclature douanière : 19019099

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :
info@unileverfoodsolutions.fr

Mise à jour en Décembre 2011, n°6445102, rédigée par le service Qualité